

**ANALISIS PRODUKSI DAN DISTRIBUSI USAHA PENGOLAHAN
IKAN ASIN GULAMAH (*PSEUDOCIENNA AMOVENSIS*)
DI KELURAHAN BELAWAN BAHARI KECAMATAN MEDAN BELAWAN
KOTA MEDAN PROVINSI SUMATERA UTARA**

Riniyanti Panjaitan¹⁾, Hendrik²⁾, Darwis²⁾

Email: riniyantipanjaitan@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli 2016, bertempat di Kelurahan Belawan Bahari Kota Medan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis produksi Ikan Asin Gulamah di Kelurahan Belawan Bahari dimulai dari Input produksi, Proses produksi dan produk ikan asin Gulamah dan menganalisis distribusi Ikan Asin Gulamah di Kelurahan Belawan Bahari. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey dan penentuan responden menggunakan metode yang didasarkan pada jumlah pengambilan sampel, Arikunto (2006).

Berdasarkan hasil penelitian, untuk produksi ikan asin gulamah inputnya menggunakan ikan Gulamah segar, proses meliputi beberapa tahap dan produknya adalah ikan asin Gulamah. Produksi ikan asin Gulamah di kelurahan Belawan Bahari oleh 27 unit usaha dengan rata rata produksi ikan asin sekali produksi 3 ton, dengan rata rata per bulannya yaitu 68,6 ton. Distribusi ikan asin Gulamah meliputi pasar dalam wilayah kota Medan dan beberapa wilayah luar kota Medan seperti Asahan , Dairi, Deli Serdang, Labuhan Batu, Tapanuli selatan, Tapanuli Tengah, Serdang Bedagai dan Rantau Parapat dengan persentase distribusi 40% meliputi pasar dalam kota Medan dan 60% diluar pasar Medan.

Kata kunci: Produksi, Distribusi, Ikan Asin, Kelurahan Belawan Bahari

1) Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau

2) Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau

**ANALYSIS OF PRODUCTION AND DISTRIBUTION THE BUSINESS OF DRIED
FISH PROCESSING GULAMAH (*PSEUDOCIENNA AMOVENSIS*)
IN THE KELURAHAN BELAWAN BAHARI MEDAN BELAWAN SUBDISTRICT
MEDAN CITY NORTH SUMATRA**

Riniyanti Panjaitan¹⁾, Hendrik²⁾, Darwis²⁾

Email: riniyantipanjaitan@gmail.com

ABSTRAK

This research was conducted in July 2016, it was conducted in the Kelurahan of Belawan Bahari Medan city. This study aimed to analyze the production of Salted Fish Gulamah in Kelurahan Belawan Bahari starting from production inputs, production process, product of dried fish Gulamah, and analyze the distribution of salted fish Gulamah in District Belawan Bahari. The method used in this research is survey method and determine the respondents using the method applied based on population (Arikunto 2006).

Based on the research results, for the production of salted fish Gulamah input using Gulamah fresh fish, the process includes several stages and the product is a salted fish Gulamah. Gulamah salted fish production in Kelurahan Belawan Bahari by 27 business units with an average production of salted fish once a production of 3 tons, with an average per month is 68.6 tons. Distribution of salted fish Gulamah markets include in area Medan and some areas the city of Medan, Dairi, Deli Serdang, Labuhan Batu, Tapanuli Selatan, Tapanuli Tengah, Serdang Bedagai and Rantau Parapat with the distribution percentage of 40% over the market in the city of Medan and 60% outside the Medan market.

Keywords: Production, Distribution, Gulamah Salted Fish, Kelurahan Belawan Bahari

1) Student in Faculty of Fisheries and Marine Sciences, University of Riau

2) Lecture in Faculty of Fisheries and Marine Sciences, University of Riau

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Provinsi Sumatera Utara terletak pada 1° – 4° Lintang Utara dan 98° – 100° Bujur Timur, Luas daratan Provinsi Sumatera Utara 71.680 km². Pusat pemerintahan di Sumatera Utara berada di Kota Medan, wilayah Sumatera Utara dibagi atas 25 Kabupaten, 8 Kota, 325 Kecamatan dan 5.456 Kelurahan/desa. Dengan potensi yang berbeda di tiap pembagian wilayah. Kelurahan Belawan Bahari Kecamatan Medan Belawan Kota Medan merupakan salah satu wilayah yang

ada di Provinsi Sumatera Utara dimana di wilayah tersebut terdapat unit-unit pengolahan ikan asin oleh masyarakat wilayah tersebut, dan salah satu usaha pengolahan ikan asin yang ada adalah pengolahan Ikan asin Gulamah (*Pseudocienna amovensis*).

Ikan asin Gulamah (*Pseudocienna amovensis*) merupakan salah satu produk yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Selain harganya yang terjangkau ikan asin juga mudah diperoleh di pasaran, ikan asin memiliki protein yang lebih tinggi di banding dengan ikan segar.

Menurut Handajani (1994), kandungan protein ikan segar per 100 gram sebesar 17% sedangkan kandungan protein ikan asin per 100 gram sebesar 42%. Kandungan lemak ikan asin sebesar 1,50% lebih rendah daripada ikan segar yaitu sebesar 4,50%. Hal ini menjadikan ikan asin lebih menguntungkan dari segi kesehatan.

Identifikasi ikan Gulamah sendiri yaitu diklasifikasikan sebagai berikut : Ordo Percomorphi, Sub Ordo Percoidea, Famili Scienidae, Genus *Pseudocienna* dan spesies *Pseudocienna amovensis*. Menurut Weber et al (1993) ciri ikan Gulamah adalah bermulut lebar, gigi-gigi besar dan kecil pada rahangnya. Gigi besar pada bagian ujung rahang atas, tanpa gigi taring. Memiliki gelembung udara. Bentuknya lonjong atau lebih mirip wortel dan dilengkapi dengan tonjolan seperti akar pohon yang berjumlah 22-29. Panjang urat sisi dapat mencapai 3 cm namun pada umumnya 25-30 cm. Sirip punggung berjari-jari keras 10, diikuti dengan 1 jari-jari keras yang bersambung dengan 25-28 jari-jari lemah. Sirip dubur berjari-jari keras 2 dan 7 jari-jari lemah. Warna dasar yang dimiliki ikan ini adalah putih keabuan dengan adanya sirip-sirip yang bergelombang. Terdapat di bagian atas badan suatu bentuk kuning pucat memanjang di atas garis rusuk. Total hitam pada pangkal sirip dada juga pada penutup insang. Sirip-sirip sebagian kuning sebagian gelap dan ukuran dapat mencapai 38 cm dan umumnya 25-30 cm.

Ikan asin merupakan suatu produk perikanan yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia, ikan asin yang beredar di pasaran umumnya sangat banyak jenisnya dan harga yang diberikan juga relatif berbeda berdasarkan tingkat kualitas dan jenis ikan asin tersebut. Meskipun

banyak bahan mentah ikan hasil tangkapan yang dapat dijadikan bahan utama pembuatan ikan asin, nyatanya dalam usaha pengolahan ikan asin saat ini masih kurang mencukupi permintaan pasar dan mengakibatkan adanya kegiatan impor pada produk. Sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian untuk menganalisa Produksi serta Distribusi usaha pengolahan Ikan asin khususnya pada jenis ikan asin Gulamah (*Pseudocienna amovensis*) di Kelurahan Belawan Bahari Kecamatan Medan Belawan Kota Medan Provinsi Sumatera Utara.

Perumusan Masalah

Berdasarkan hal diatas maka perlu dilakukan pengkajian mengenai Analisis Produksi dan Distribusi Usaha Pengolahan Ikan Asin Gulamah (*Pseudocienna amovensis*) di Kelurahan Belawan Bahari Kecamatan Medan Belawan Kota Medan Provinsi Sumatera Utara, dan berdasarkan hal diatas dapat diuraikan beberapa masalah yang ditemukan secara sederhana, antara lain :

- 1) Bagaimana produksi ikan asin Gulamah di Belawan Bahari dimulai dari input produksi, proses serta output produksi?
- 2) Distribusi Ikan asin Gulamah yang telah diolah di Kelurahan Belawan Bahari?

Tujuan dan Manfaat

Tujuan

- 1) Menganalisis produksi Ikan Asin Gulamah di Kelurahan Belawan Bahari di mulai dari Input produksi, Proses produksi dan Output produksi.
- 2) Menganalisis distribusi Ikan Asin Gulamah di Kelurahan Belawan Bahari

Manfaat Penelitian

Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan manfaat bagi pihak-pihak seperti :

- 1) Bagi peneliti sebagai interpretasi ilmu dan merupakan salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana di Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau.
- 2) Bagi pelaku usaha diharapkan dapat bermanfaat sebagai sumbangan pemikiran dan menjadi pertimbangan dalam peningkatan usaha yang lebih baik lagi ditinjau dari segi produksi dan distribusi
- 3) Bagi pemerintah daerah diharapkan nantinya dapat memberikan sumbangan pemikiran dan sebagai bahan pertimbangan dalam penyusunan strategi kebijakan pangan yang lebih baik di masa mendatang, terutama dalam pengembangan usaha pengolahan ikan asin.
- 4) Bagi pihak lain yang berkepentingan diharapkan nantinya dapat berguna sebagai tambahan informasi, wawasan dan pengetahuan yang bermanfaat.

METODOLOGI PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli 2016, bertempat di Kelurahan Belawan Bahari Kecamatan Medan Belawan Kota Medan Provinsi Sumatera Utara.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey dengan menggunakan observasi langsung kelapangan dengan cara peninjauan, pengamatan dan informasi secara langsung dilapangan, data yang dikumpulkan terdiri dari data Primer dan data Sekunder dari pelaku usaha pengolahan Ikan Asin Gulamah di Kelurahan Belawan Bahari diperoleh dari instansi terkait, seperti kantor Dinas Pertanian Dan Kelautan Kota Medan dan juga sumber-sumber informasi pendukung lainnya.

Penentuan Responden

Penentuan responden dalam penelitian ini menggunakan teknik pengambilan sampel berdasarkan penentuan pengambilan sampel yang mana apabila kurang dari 100 lebih baik diambil semua, namun jika populasi lebih dari 100 maka diambil 10-15% atau 20-55% tergantung sedikit banyaknya populasi Arikunto (2006). Dan dalam penelitian ini jumlah populasi diambil semua produsen ikan asin Gulamah sebanyak 27 orang.

Analisis Data

Data primer dan data sekunder yang telah terkumpul kemudian diolah dan disusun dalam bentuk tabel dan dijabarkan secara deskriptif. Untuk analisis data yang digunakan adalah sebagai berikut:

- 1) Untuk analisis produksi ikan asin yang meliputi input produksi, proses produksi dan output produksi dijelaskan menggunakan analisis deskriptif dan ditabulasikan dalam bentuk tabel maupun diagram.
- 2) Untuk menganalisa distribusi hasil olahan ikan asin dapat dijelaskan menggunakan analisis deskriptif menggunakan gambar maupun tabel

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Belawan Bahari

Usaha pengolahan ikan asin di wilayah Belawan Bahari telah dilakukan sejak dulu oleh masyarakat dan menjadi mata pencaharian yang tetap hingga saat ini, disaat kondisi perikanan dulu hasil tangkapan masih melimpah dan ikan tidak sulit didapat karna kondisi perairan yang belum tercemar serta belum maraknya penangkapan ilegal hasil tangkapan ikan melimpah dan sehingga saat dijual ke pasar ikan menjadi murah dan harga jual kadang tidak sesuai dengan biaya yang dikeluarkan selama proses penangkapan. Dengan kondisi di atas tentunya nelayan menjadi sangat sulit untuk memenuhi kebutuhan hidup, pada kondisi himpitan

ekonomi yang semakin banyak, ditengah situasi tersebut beberapa nelayan mulai melakukan usaha selain menjual ikan segar beralih pada usaha pengolahan ikan kering atau yang lebih dikenal dengan ikan asin, kondisi bahan mentah ikan asin yang tersedia dan mudah di dapat menjadi suatu peluang usaha baru yang mulai dikembangkan oleh penduduk sekitar.

Semakin lama usaha ikan asin dirasakan lebih manfaatnya oleh penduduk, dimana jika ikan diasinkan nelayan tidak perlu lagi membeli kotak penyimpanan ikan dan ikan jika telah dikeringkan jika tidak langsung dijual dapat disimpan dulu untuk beberapa waktu. Kondisi tersebut kemudian terus dilakukan oleh penduduk hingga saat ini bahkan nelayan pengolah ikan asin.

Analisis Produksi Ikan Asin Gulamah

Unit usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Belawan Bahari berjumlah 147 unit usaha, dengan jenis pengolahan ikan asin dencis 21, Ikan asin Gulamah 27 unit usaha, udang kering 19 unit, ikan kepala batu 15 unit, ikan asin campur 21 unit usaha, ikan teri 15 unit ikan tamban 29 unit usaha. Dari semua jenis pengolahan ikan asin, pengolahan ikan asin gulamah terus beroperasi dari waktu ke waktu dikarenakan faktor bahan baku yang tersedia sepanjang tahun berdasarkan musim penangkapan ikan dan kelimpahan ikan.

Unit usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Belawan Bahari berjumlah 147 unit usaha, dengan jenis pengolahan ikan asin dencis 21, Ikan asin Tamban 27 unit usaha, udang kering 19 unit, ikan kepala batu 15 unit, ikan asin campur 21 unit usaha, ikan teri 15 unit ikan Gulamah 29 unit usaha. Dari semua jenis pengolahan ikan asin, pengolahan ikan asin gulamah terus beroperasi dari waktu ke waktu

dikarenakan faktor bahan baku yang tersedia sepanjang tahun berdasarkan musim penangkapan ikan dan kelimpahan ikan, berikut dalam tabel 4.4 :

Tabel 4.4 Jumlah Unit Pengolahan Ikan Asin Berdasarkan Jenis di Kelurahan Belawan Bahari.

No	Jenis Asin	Jumlah Unit Usaha
1	Dencis	21
2	Tamban	27
3	Udang Kering	19
4	Kepala Batu	15
5	Ikan Campur	21
6	Ikan Teri	15
7	Gulamah	29
Total		147

Sumber : data Primer

Berdasarkan Tabel 4.4 mengenai jumlah unit pengolahan ikan asin berdasarkan jenis di Kelurahan Belawan Bahari terdapat 147 unit usaha dengan jumlah unit usaha ikan asin Dencis 21 unit, Tamban 27 unit, Udang Kering 19 unit, ikan asin Kepala Batu 15 unit, Ikan asin Campur 21 Unit, Ikan Teri 15 unit dan ikan asin Gulamah sebanyak 29 unit, produk ikan asin yang paling banyak diolah di kelurahan Belawan Bahari adalah produk ikan asin Gulamah

Input Produksi Ikan Asin Gulamah

Pengolahan ikan asin Gulamah menggunakan bahan baku ikan Gulamah segar dengan kondisi fisik yang masih bagus dengan ukuran panjang rata rata 5-15 cm. Bahan baku diperoleh dari hasil penangkapan menggunakan alat tangkap *purseine* di samudera Hindia dan area penangkapan di pesisir Timur Sumatera

Utara. Setelah bahan baku di dapat maka proses produksi sudah mulai dapat dikerjakan, ketersediaan bahan baku secara berkelanjutan menjadi momok yang ditakutkan dalam usaha ini, dimana jika bahan baku utama tidak tersedia tentu saja produksi tidak bisa berjalan, dan jika ada kejadian seperti ini para pengusaha biasanya mengganti bahan baku utama ke jenis ikan yang lain dan lebih sering menggantinya dengan ikan campur atau ikan yang terdiri dari beberapa jenis untuk kemudian diolah menjadi ikan asin.

Berdasarkan tabel 4.6 dapat dilihat bahwa harga ikan Gulamah segar berbeda tiap bulannya untuk bulan januari dan february harga ikan Gulamah perkilogramnya berada pada kisaran harga Rp 5000, bulan Maret sampai April dengan harga Rp 5500/kilogram, Mei dan Juni pada harga Rp 6000/kilogram. Bulan Juli dengan harga Rp 6500/kilogram, hingga pada bulan Desember dengan harga Rp 10.000/kilogramnya. Untuk harga paling murah berada pada periode Januari dikarenakan melimpahnya ikan hasil tangkapan dan paling mahal pada bulan Desember karena jumlah tangkapan dan produksi ikan segar yang berkurang.

Proses Produksi Ikan Asin Gulamah

Proses produksi ikan asin Gulamah di kelurahan Belawan Bahari terjadi setiap hari sepanjang tahun, proses ini dilakukan oleh warga Kelurahan secara terus menerus baik dikerjakan secara sendiri sendiri maupun secara bergotong royong ataupun secara berkelompok. Skema alur produksi ikan asin Gulamah dimulai dari tahap penyediaan bahan baku, Pembelahan ikan dilakukan diatas talenan kayu, penggaraman, proses pencucian, penjemuran dan pengemasan pada tahap akhir proses.

Produk Ikan Asin Gulamah

Produk ikan asin Gulamah Kelurahan Belawan Bahari memiliki ciri ikan asin yang baik yaitu warna ikan putih kekuningan, bertekstur lunak, tidak bau, dan jika di goreng memiliki aroma khas yang sedap serta ikan asin yang baik kualitasnya adalah ikan yang juga disenangi oleh hama pengganggu seperti lalat maupun ulat kecil karena tidak mengandung pengawet dan menjadi media pertumbuhan bakteri yang baik.

Dari berat hasil olahan ikan segar menjadi ikan asin, ikan Gulamah kehilangan masa berat pada saat proses produksi yaitu 30% dari berat awal, yang terdiri dari terbuangnya isi perut dan insang serta dari hasil penjemuran ikan asin dalam pengawetan ikan yang bertujuan mengurangi kadar air dalam tubuh. Ikan Gulamah kering memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dibanding dengan ikan Gulamah bila dijual dalam bentuk segar, untuk 1 kilogram ikan segar menghasilkan 0,7 kilogram ikan asin.

Berdasarkan tabel 4.5 harga ikan asin Gulamah setiap bulannya adalah berbeda. Hal tersebut dikarenakan ikan telah masuk kedalam proses produksi dan memerlukan biaya tambahan dalam proses produksi. Untuk harga pada bulan januari ikan berada pada kisaran harga Rp 27.000 per kilogramnya pada pertengahan periode yaitu bulan juni berada pada harga Rp 35,000 dan harga tertinggi pada bulan desember yaitu dengan harga Rp 58.000 perkilogramnya.

Produksi ikan asin Gulamah dikelurahan belawan bahari oleh 27 unit usaha dengan rata rata produksi ikan asin sekali produksi berkisar 3 ton, sama seperti hasil tangkapan untuk hasil olahan juga berbeda tiap bulannya, produksi yang berbeda tiap bulan ini dipengaruhi oleh

beberapa faktor antara lain ketersediaan bahan baku tiap bulannya, faktor modal kerja, namun sebagian yang paling dominasi ditentukan oleh ketersediaan bahan baku ikan gulamah segar untuk pembuatan ikan asin. Produksi ikan pada saat segar dan setelah menjadi ikan asin telah berkurang beratnya dari berat awal sampai pada ikan kering, perbandingan berat ikan dari 10 kilo ikan segar setelah diolah menjadi ikan asin diperoleh 7 kilogram ikan kering, dari berat Untuk hasil produksi secara keseluruhan

Produksi ikan asin yang dihasilkan setelah melalui tahap produksi tidak sama baik jumlah maupun harga, untuk harga bahan baku yang tergolong murah pada kondisi ikan segar berbeda saat ikan telah diolah menjadi ikan asin. Perubahan harga ini adalah akibat dari adanya proses produksi yang memerlukan bahan tambahan maupun biaya tambahan. Perbedaan harga antara kan segar dan ikan yang telah diolah menjadi ikan asin tentu berdampak pada penghasilan pengolah tiap waktu

Berdasarkan tabel 4.5 tentang jumlah produksi pada tahun 2015 yang berjumlah 824 ton dengan harga beli bahan baku atau ikan Gulamah segar dari bulan januari hingga desember berbeda tiap bulannya menyebabkan produksi juga berbeda tiap bulannya sepanjang tahun dengan rata rata per bulannya 68,6 ton dan total hasil penjualan ikan asin dengan harga yang bervariasi sepanjang tahun dengan total keseluruhan Rp 28.332.000.000 dan rata rata penjualan dari hasil produksi tiap bulannya sebanyak Rp 2.402.766.000 untuk 27 pengusaha ikan asin keseluruhan

Ikan asin Gulamah merupakan output produksi yang biasanya dikonsumsi oleh masyarakat dan sebagian besar dijual

untuk memenuhi kebutuhan ekonomi masyarakat Kelurahan Belawan Bahari dan menjadi mata pencaharian utama. Produksi ikan asin dari wilayah ini dikenal dengan kualitasnya yang bagus dan permintaan pasar akan produk ikan asin dalam pasar Medan sendiri memang sudah tinggi dan permintaan akan produk ikan asin Gulamah di luar kota Medan sendiri juga terus mengalami perkembangan.

Tabel 4.5 Jumlah Produksi, Pembelian Ikan Segar, Harga Jual Ikan Asin dan Total Penjualan Ikan Asin di Kelurahan Belawan Bahari Tahun 201

Periode	harga ikan segar (Rp/Kg)	Input bahan baku (Ton)	Total produksi (Ton)	Harga ikan asin (Rp/Kg)	Total penjualan (Rp)
Januari	5000	141	109	27.000	3.270.000.000
Februari	5000	138	105	27.000	2.835.000.000
Maret	5500	135	102	30.000	2.754.000.000
April	5500	123	90	30.000	2.700.000.000
Mei	6000	119	86	33.000	2.838.000.000
Juni	6000	106	73	35.000	2.555.000.000
Juli	6500	93	60	37.000	2.250.000.000
Agustus	7000	87	52	39.000	2.028.000.000
September	8000	80	47	42.000	1.974.000.000
Oktober	9000	73	40	48.000	1.920.000.000
November	9500	67	34	50.000	1.700.000.000
Desember	10.000	49	26	58.000	1.508.000.000
Jumlah		1.211	824		28.332.000.000.
Rata rata per bulan			68,6		2.402.766.000

Sumber : data Primer

Ikan asin Gulamah merupakan output produksi yang biasanya dikonsumsi oleh masyarakat dan sebagian besar dijual untuk memenuhi kebutuhan ekonomi masyarakat Kelurahan Belawan Bahari dan menjadi mata pencaharian utama. Produksi ikan asin dari wilayah ini dikenal dengan kualitasnya yang bagus dan permintaan pasar akan produk ikan asin dalam pasar Medan sendiri memang sudah tinggi dan permintaan akan produk ikan asin Gulamah di luar kota Medan sendiri juga terus mengalami perkembangan.

Distribusi Ikan Asin Gulamah

Alur distribusi ikan asin Gulamah dimulai dari produsen dengan kisaran harga Rp 27.000 – Rp 58.000 berdasarkan musim ikan Gulamah kepada pedagang pengumpul. Pedagang pengumpul biasanya datang langsung ke lokasi pengolahan dan membawa transportasi

atau pengangkutan ikan asin Gulamah sendiri. Harga ikan asin Gulamah dari pedagang pengumpul kepada pedagang pengecer ditambahkan biaya angkut oleh pedagang pengumpul dan juga diambil keuntungan oleh pedagang pengumpul, biasanya kisaran harga pada pedagang pengecer naik Rp 5000.

Wilayah distribusi ikan asin Gulamah dari Kelurahan Belawan Bahari meliputi pasar dalam kota Medan sendiri dari hasil produksi yaitu 40% dan di luar pasar Medan seperti Asahan, Dairi, Deli Serdang, Labuhan Batu, Tapanuli selatan, Tapanuli Tengah, Serdang Bedagai dan Rantau Parapat.

Distribusi total keseluruhan adalah 100 % dengan hasil produksi sebanyak 824 ton dalam setahun produksi, yang mana sistem penjualan dengan datangnya pedagang pengumpul ke lokasi produsen maupun lokasi pengolah dan melakukan transaksi sesuai kesepakatan dengan

produsen. Daerah yang membutuhkan ikan asin kedaerah luar sehingga suplai berdasarkan permintaan dan persentase distribusi ditentukan untuk keluar daerah pada tabel 4.6 berikut :

Tabel 4.6 Wilayah Distribusi dan Persentase Distribusi Ikan Asin Gulamah dari Kelurahan Belawan Bahari Tahun 2015

No	Wilayah distribusi	Total distribusi (Ton)	Persentase (%)
1	Medan dan sekitarnya	329,6	40
2	Tanjung Balai Asahan	61,8	7,5
3	Dairi	82,4	10
4	Deli Serdang	28,4	3,5
5	Labuhan Batu	65,92	8
6	Tapanuli Selatan	98,88	12
7	Tapanuli Utara	41,2	5
8	Serdang Bedagai	90,64	11
9	Rantau Parapat	24,72	3
Jumlah		824	100 %

Sumber :Data primer

Berdasarkan Tabel 4.6 Persentase ikan asin Gulamah yang di distribusikan ke wilayah Medan sebanyak 329,6 ton (40%) , ke daerah Tanjung Balai Asahan sebanyak 61,8 ton (7,5%), Dairi sebanyak 82,4 ton (10%), Deli Serdang sebanyak 28,4 ton (3,5%), Labuhan Batu sebanyak 65,92 ton (8%), Tapanuli Selatan sebanyak 98,88 ton (12%), Tapanuli Utara jumlah distribusi sebanyak 41,2 ton (5%), Serdang Bedagai jumlah distribusi sebanyak 90,64 ton (11%) dan Rantau Parapat dengan jumlah distribusi sebanyak 24,72 ton (3%),

untuk total keseluruhan dari persentasi distribusi adalah 100% dengan jumlah keseluruhan distribusi sebanyak 824 ton di Kelurahan Belawan Bahari.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan serta pengitungan dan pembahasan maka dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu :

- 1) Analisis produksi ikan asin Gulamah dimulai dari input produksi yang meliputi penyediaan bahan baku, jumlah bahan baku, dan harga bahan baku, selanjutnya pada tahap proses produksi yang meliputi proses pencucian – pembelahan – pencucian – penirisan - penjemuran dan proses kemas. Tahap akhir dari produksi adalah tahap produk ikan asin Gulamah yang meliputi jumlah produksi ikan asin dalam sekali produksi sebanyak 3 ton, dan rata rata perbulan sebanyak 68,6 ton dengan harga yang bervariasi tiap bulannya.
- 2) Analisis distribusi ikan asin dari total produksi sebanyak 824 ton pada tahun 2015 dengan persentase keseluruhan 100% ,untuk distribusi kedalam pasar wilayah Medan sebanyak 40%, diluar pasar medan seperti Tanjung Balai Asahan, Dairi, Deli Serdang, Labuhan Batu, Tapanuli Selatan, Tapanuli Utara, Serdang Bedagai, dan Rantau Parapat dengan persentase 60% dari total keseluruhan.

Saran

- 1) Bahwa bahan mentah ikan asin yang didapat sangat mempengaruhi produksi dan harus ada sistem yang jelas mengenai penyediaan bahan

- baku oleh para pengusaha ataupun oleh instansi yang terkait.
- 2) Sebaiknya pada pemberian garam pada ikan dibatasi agar tidak terlalu banyak dikarenakan konsumsi garam yang berlebih dapat memicu berbagai penyakit dan membuat konsumsi ikan asin menurun.
 - 3) Untuk promosi ikan asin agar lebih meluas sebaiknya pedagang mengemas ikan asin pada kemasan yang menarik dan bersih agar konsumen lebih tertarik untuk membeli.

Daftar Pustaka

- Arikunto, S. 2006. *Metodologi Penelitian*. Penerbit Bina Aksara Yogyakarta
- Handjani . S. 1994. Pangan dan Gizi, USM Press, Solo.
- Weber et el. 1993. ciri ikan Gulamah adalah bermulut lebar, gigi-gigi besar dan kecil pada rahangnya. Gigi besar pada bagian ujung rahang atas, tanpa gigi taring. 2003. *Teori Ekonomi Produksi : Dengan Bahasan Analisis Fungsi Cobb-Douglas*. PTRaja Grafindo.Persada.Jakarta